



ICL Ingredient Solution

JOHA[®] L 70 e JOHA[®] L 75

Os estabilizantes mais avançados para leite UHT desnatado, semidesnatado e integral.



Benefícios

- Podem ser empregados em quaisquer tipo de leite que utiliza o processo UHT
- Garantia de produto estável durante toda vida de prateleira do leite
- Sequestro de íons de cálcio livre, prevenindo precipitação de sais de cálcio durante o processo térmico
- Soluções com apenas 2 e-numbers eliminando o uso de citrato
- Redução do “fouling”, que é um processo de formação de incrustação na superfície dos trocadores de calor e tubulações, possibilitando o aumentando da produtividade.



IMPACTING
BETTER FOOD™



JOHA[®] L 70 e JOHA[®] L 75

A estabilização dos constituintes do leite processado pelo método UHT representa um desafio tecnológico significativo, envolvendo aspectos de processo e de vida de prateleira do produto. Embora a utilização de fosfatos como estabilizantes esteja prevista na legislação brasileira e seja regulamentada por portarias específicas, é uma tendência mundial a exigência de rótulos mais limpos e com menos aditivos alimentícios.

Para atender a essa necessidade, a **ICL** desenvolveu **JOHA[®] L 70** e **JOHA[®] L 75**, nossas soluções mais avançadas para UHT contendo apenas dois fosfatos em sua formulação. Além disso, são produtos que requerem baixa dosagem de aplicação e mantêm as características sensoriais do leite.

Desenvolvidos para todas as variações de leite (integral, desnatado, semidesnatado e zero lactose), o **L70** e o **L75** promovem tamponamento do pH, uma perfeita estabilização, controle na formação de pedra de leite e incrustações nos equipamentos.

Por que trabalhar com a ICL Food Specialties?

ICL Food Specialties é uma fornecedora de soluções de ingredientes com mais de 80 anos de experiência na indústria de alimentos e bebidas. Combinamos o poder de um líder global com a paixão de uma equipe ágil de especialistas locais para ajudar você a criar soluções que impactam o futuro dos alimentos.



Entre em contato: iclfood.com/contact



Isenção de responsabilidade: As informações disponibilizadas neste documento são fornecidas apenas para fins informativos gerais e não há garantia de que sejam completas, atualizadas ou precisas em todos os aspectos. Você não deve confiar em nenhuma informação aqui contida para tomar qualquer decisão, tomar qualquer ação ou abster-se de tomar qualquer ação. Essas informações não se destinam a substituir qualquer aconselhamento técnico, regulatório, jurídico ou outro profissional, na jurisdição relevante, sobre qualquer assunto. Todas as informações são feitas "no estado em que se encontram", sem garantia quanto à sua precisão ou integridade, e sem qualquer reivindicação, representação ou garantia de qualquer tipo (expressa ou implícita), incluindo, sem limitação, quaisquer garantias de adequação, confiabilidade, aplicabilidade, comercialização, adequação, não violação, resultado, resultado ou qualquer outro assunto. Nós nos isentamos expressamente de qualquer responsabilidade em relação a ações tomadas ou não tomadas com base em qualquer um dos conteúdos aqui contidos.

